

## Julrevben - Costillas de Navidad

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

Clavos De Olor: 6 Unidades Salsa de soja: 100 cc

Cebolla: 1 UnidadCanela: 1 RamaCostillas: 2 kilosAjo: 2 Dientes

Jengibre: c/n Jugo de Naranja: 1 y 1/2 Litro

Mantequilla: c/n Miel: 4 cdas

## Preparación de la Receta

• En una olla poner a cocinar las costillas con el *jugo* de *naranja*, la canela, los clavos, el *ajo*, la miel, el *jengibre*, la salsa de soja y la *cebolla*.

- Cocinar hasta que estén tiernas las costillas.
- Retirar la carne y calentar la salsa hasta que reduzca.
- En una sartén o bandeja de horno con *mantequilla* calentar las costillas con la salsa.
- Servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/julrevben-costillas-de-navidad